

APÉRO, GRINGNOTAGE ET TEA-TIME **UNIQUEMENT DE 15H À 17H30**

SERVICE DÉJEUNER DE MIDI À 14H30

SERVICE DÎNER DE 18H À 21H45

(21H30 LE DIMANCHE)

ENTRÉES (ENTRE 6 € - 12 €)

Mezze vegan (options sans gluten) / Poireaux vinaigrette (vegan) / focaccia maison, fromage de chèvre et 'Nduja / Gravlax maison (sans gluten) / Oeufs mayo, poutargue / Légumes marinés / entrée du jour

PLAT VEGAN (ENTRE 18 € - 20 €)

Parmentier de lentilles aux légumes et à la tomate

POISSON (ENTRE 18 € - 20 €)

Brandade de morue, salade verte

VIANDES (ENTRE 19 € - 22 €)

Poitrine de veau cuisson lente / Polpettes sauce tomate au romarin / Plat du jour

DESSERTS (ENTRE 6 € - 12 €)

Pannacotta à la poire (vegan et sans gluten) / Carrot cake aux noix et romarin / Moelleux au chocolat (sans gluten) / Cheesecake au citron / Dessert du jour

BRUNCH LE SAMEDI ET DIMANCHE (32 €)

Boissons chaude / détox, vin ou prosecco/Oeufs florentine ou panisse vegan et légumes rôtis / Yaourt avec compote et granola maison / Gateaux avec ou sans gluten ou vegan

DEJEUNER SAMEDI ET DIMANCHE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT (33 €)
ENTRÉE + PLAT OR PLAT + DESSERT (26 €)

*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉ SUR PLACE, AVEC DES PRODUITS DE SAISON LOCAUX ET BEAUCOUP D'AMOUR **PAS DE BOISSONS OU SNACKS**
PENDANT NOS SERVICE BRUNCH DEJEUNER OU DÎNER*

BOISSONS CHAUDES (ENTRE 2,50 € - 10 €)

CAFÉS (LOMI, COMMERCE ÉQUITABLE, TORRÉFIÉ PARIS 18E)
THÉS (THÉ BON THÉ BIO, COMMERCE DE QUARTIER)

VIN AU VERRE (ENTRE 5 € - 9 €) CARAFES ET BOUTEILLES (ENTRE 15 € - 75 €)

*NOUS TRAVAILLONS AVEC DES DOMAINES ET CHATEAUX QUI PRODUISENT
DU VIN BIO OU BYODYNAMIQUE*

*Champagne Waris Hubert / Prosecco classique et rosé /
Domaine Dirlor Cadé Domaine Bonnet-Huteau /
Domaine Duseigneur / Domaine Fouassier /
Chateau La Mascarone / Château Falfas /
Domaine Jean Yves Millaire /Château les Croizille /
Mas des Caprices / Domaine Thevenet /
Domaine du Joncier /Domaine de la Selve /
Chateau La Coste*